



Frigo Hielo

Frigobuz



1 vaso de leche
1 vaso de agua
5 cucharadas de azúcar granulada
1+1/2 cucharada de almidón de trigo
1 cucharada de cacao
1 paquete de vainilla (5 gramos)

- # Ponga el almidón, cacao, azúcar granulada en el bote, y mezclar en la olla.
- # Añadir la leche fría y el agua en la mezcla de revolviendo constantemente.
- # Después de smoothening la mezcla, colocarla a fuego medio.
- # Hervir por revolviendo constantemente, hasta que llega a una coherencia que es un poco más bajo que el pudín de leche.
- # Eliminarlo de la estufa, agregue la vainilla en el mismo, y revuelva.
- # Vierta la mezcla caliente en la icebox sin problemas.
- # Cuando se convierte en tibia (temperatura ambiente), colocarlo en el congelador.
- # El día después, retírela de la estufa y retirar los cubos de hielo la caja.
- # Pack con papel de aluminio piezas.
- # Descanso en el congelador, hasta que actúe.

Nota: Frigo hielo es un tipo de helado que era la favorita en las casas de cine en las últimas décadas.